

Receitas de família

BOLO DE CHOCOLATE:

3 ovos

1 xícara de óleo

1 xícara de água fervendo

3 xícaras de farinha

2 xícaras de achocolatado

2 xícaras de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

Bata as claras em neve e depois acrescente uma xícara de açúcar e reserve; Após bata todos os demais ingredientes (exceto o fermento) por no mínimo 5 minutos e reserve; misture as tuas reservas acima e misture delicadamente com o fermento Coloque no forno 180° por aproximadamente 45 minutos Após coloque a cobertura que desejar e saboreie.

Bolinho de arroz:

Cozinhe xicara de arroz com copos de agua, ou cozinhe novamente resto de arroz; desligue, e quando estiver morno acrescente ovos, xicara de leite, tempero verde, cenoura e bata ralada; após acrescente a farinha até dar liga, e frite em óleo bem quente.

Bife a Milanesa:

Ingredientes:

meio quilo de patinho , cortado em bifes finos 2 ovos batidos 1 pitada de sal 1 pitada de pimenta-do-reino meia xícara (chá) de farinha de trigo 2 xícaras (chá) de farinha de rosca óleo para fritura.

MODO DE PREPARO:

- 1 Em um recipiente, coloque os ovos e tempere com o sal e a pimenta-do-reino. Reserve.
- 2 Em outro recipiente, tempere os bifes a sei gosto e passe-os, um a um, pela farinha de trigo, ovos reservados e farinha de rosca novamente.
- 3 Repita o processo com todos os bifes.
- 4 Em uma frigideira grande, aqueça óleo e frite os bifes, deixando-os totalmente cobertos pelo óleo.
- 5 Escorra-os em papel absorvente e sirva a seguir.

